家庭用

ZOJIRUSHI

真空内釜圧力IH炊飯ジャー
極め炊き®

型名 NP-HV10型 1.0Lサイズ
NP-HV18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

NP-HV

真空内釜圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-HV10/NP-HV18
●お客様 お名前	☎
●お客様 ご住所 〒	
●お買い上げ日　年　月　日	●販売店名・住所
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎

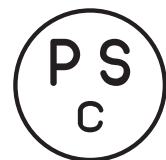
修理メモ

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   （ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   （ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書のご提示がない場合。
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   （ト）消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得

PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警 告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷[※1]を負うことが、想定される内容を表します。
⚠注 意	取り扱いを誤った場合、傷害[※2]または物的損害[※3]の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど(高温・低温)・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注意	△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。 具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
禁止	⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。
指示	● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

⚠ 警 告

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

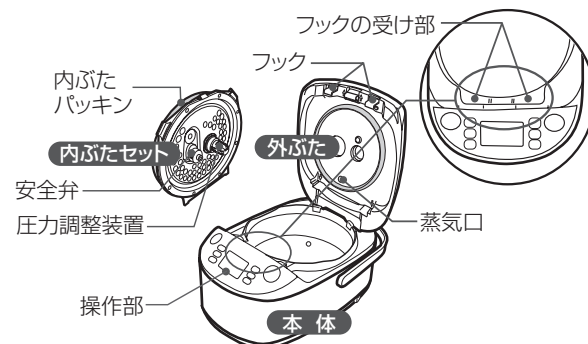
取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない

蒸気経路が詰まり炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショートや発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電や異常動作してけがをすることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

⚠ 警告

**水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない**
ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠ 注意

**使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する**
やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

**壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

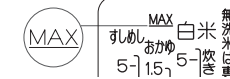
心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

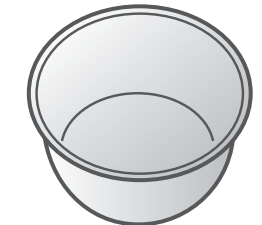
吸・排気口をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上）で使用しない
故障の原因になります。

なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない（おかゆなど）
- たたいたりしない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.25

各部のなまえと扱い方

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口セット

外ぶた

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。
●炊飯時に圧力がかかっているとき、プッシュボタンを押しても、安全のため、外ぶたは開きませんが故障ではありません。

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

コード

出し方
差込みプラグを持って引く
（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

操作部

吸気口
（本体底部）

排気口
（本体裏側）

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P.23

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし･取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P.25

内ぶたセット

ふたセンサー

外ぶたパッキン

蒸気口

なべ

内ぶたパッキン

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

しゃもじ受けのつけ方
●2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

脚
ツメ
しゃもじ受け取りつけ部
①
②

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P.23

本 体

サイドセンサー
（本体内側）

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

付属品

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る
必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う　米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
②洗う・・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2～4セット繰り返す
③すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①～③を10分以内で行えるようにする)

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

白米・無洗米とも3カップのとき

●上の水位目盛は1.0Lサイズ

●アルカリ度の強い水を使わない
黄変したり、べたついたご飯になります。

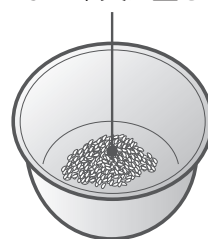
●炊き上がったら、すぐにほぐす
余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う
●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない
●ご飯のつぎたし
●冷めたご飯からの保温
●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●24時間（「高め保温」では12時間）以上
●しゃもじを入れたまま

●少量のご飯は、なべ中央に盛る

なべ中央に盛る

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

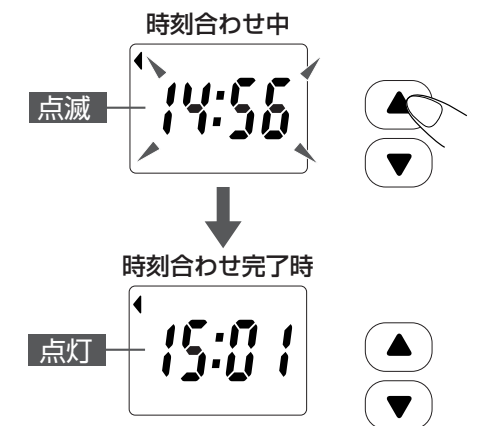
時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・再加熱・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯(ケーキ調理)を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯・再加熱(ケーキ調理)が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

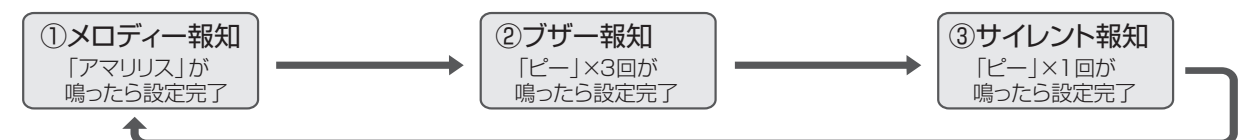
切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 （予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

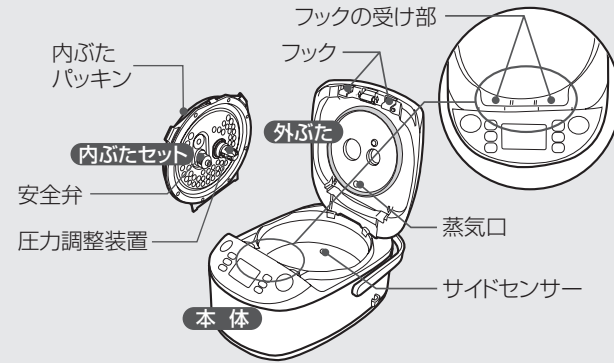
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

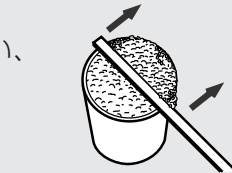
初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.23

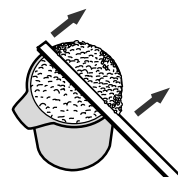
1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。 → P.23

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。

2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や、豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)はしないでください。圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで（180mL）

無洗米を炊く場合

「無洗米専用」の計量カップで（171mL）

3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。 →P.14
米を平らにならします。
水の量は、米のカップ数に合わせてください。

- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

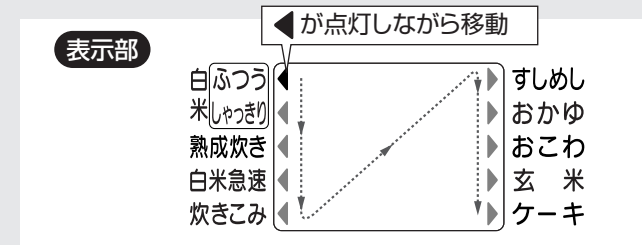
- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

- 圧力式の炊飯のため、パッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

5 (メニュー) を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、表示部の「◀」が移動します。

- キーを押し続けると、早送りができます。「ふつう」に戻ると止まります。
- 「白米（ふつう・しゃっきり）」・「熟成炊き」・「玄米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「ケーキ」の作り方はP.20をご参照ください。

無洗米を炊く場合

(無洗米) を押し、表示部に 無洗米 が表示されたら、(メニュー) を押してメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」・「ケーキ」は選べません。

→P.12「無洗米選択」参照

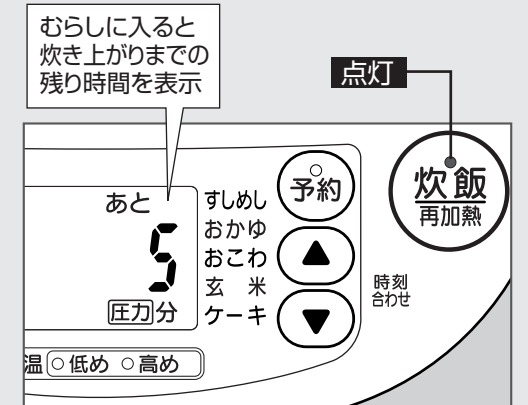
6 を押す

炊飯/再加熱ランプ が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴ります。
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。
  保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。 →P.17

むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を表示

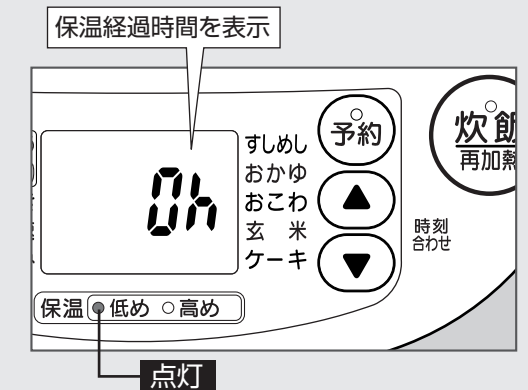
点灯

あと 5 圧力分　すしめし おかゆ おこわ 玄米 ケーキ　予約　炊飯 再加熱　時刻合わせ　低め 高め

7 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温ランプが点灯し、1時間（h）単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。 →P.9

ご飯の炊き方 つづき

8 使用後は (とりけし) を押し、差込みプラグを抜く

お願い 蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 圧力の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約10分で圧力がかかります。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため、外ぶたを開けないでください。

お知らせ

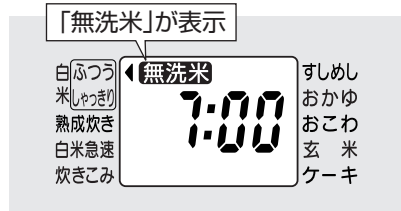
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

無洗米選択

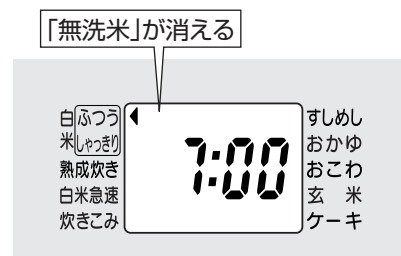
無洗米選択のしかた

1 (無洗米) を押し、表示部に 無洗米 を表示させる

- 「玄米」・「ケーキ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「ふつう」へ移ります。

「無洗米」が表示

2 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 (無洗米) を押し、表示部の 無洗米 を消す

2 無洗米選択の解除を完了

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	普通の米		無洗米	
			1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	●	約50分〜1時間		約50分〜1時間	
	しゃっきり		約45分〜55分		約45分〜55分	
熟成炊き		●	約1時間5分〜1時間15分		約1時間5分〜1時間15分	
白米急速		●	約24分〜35分	約30分〜45分	約24分〜35分	約30分〜45分
炊きこみ		●	約55分〜1時間5分		約1時間〜1時間10分	
すしめし			約50分〜1時間		約50分〜1時間	
おかゆ			約1時間〜1時間15分		約1時間〜1時間15分	
おこわ			約55分〜1時間		約55分〜1時間	
玄米		●	約1時間10分〜1時間30分		−	
発芽玄米※		●	約50分〜1時間10分		約50分〜1時間10分	

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。（予熱の時間が約30分かかります。）
- 「ケーキ」メニューは圧力をかけていません。

※発芽玄米は、白米の「ふつう」メニューで炊いてください。

いろいろなご飯を炊く

メニュー

▼「メニュー」キーに設定されているメニューです。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
白米 ふつう	白米/無洗米	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●この製品の標準（ふつう）のかたさに炊き上げます。
白米 しゃっきり	白米/無洗米	白米 しゃっきり	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●粘り少なめでしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
熟成炊き	白米/無洗米	熟成炊き	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米急速	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L：0.5〜4 1.8L：2〜6	●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし	すしめし	1.0L：1〜5.5 1.8L：1〜10	
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	1.0L：0.5〜1.5 1.8L：0.5〜2.5	●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 **●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米･分づき米は炊けません。
おこわ	もち米･白米/無洗米	おこわ	おこわ （もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1.0L：1〜4 1.8L：2〜6	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
玄米	玄米	玄米	玄米	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	●白米を混ぜて炊飯すると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので おすすめできません。

●無洗米をお使いの場合は、P.10、P.11「無洗米を炊く場合」参照
●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

その他

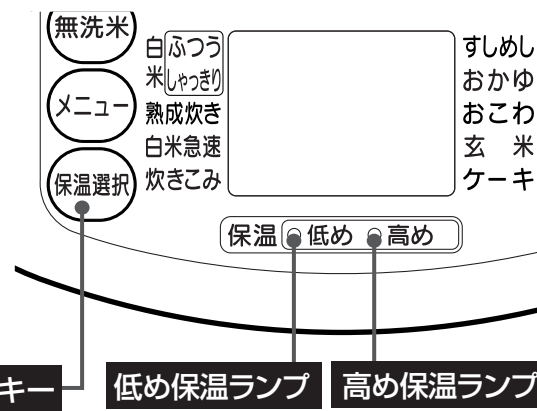
▼選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	アドバイス
麦混ぜご飯	白米･押し麦	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 **(例) 1カップ炊飯の場合･･･白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ**
胚芽精米	胚芽精米	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。（胚芽は取れやすいため）
発芽玄米	発芽玄米･白米/無洗米	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5〜4 1.8L：2〜8	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米（3分づき）	3分づき米	玄米	玄米 （玄米の水位目盛より少し少なめ）	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 **→水加減をしてください。**
分づき米（5分･7分づき）	5分･7分づき米	白米 ふつう	白米 （白米の水位目盛より少し多め）	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	

低め保温　高め保温

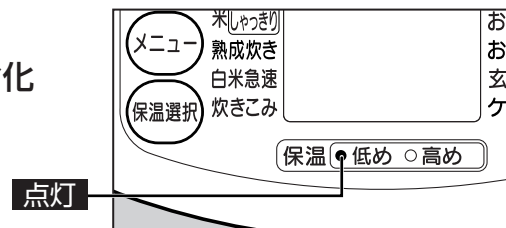
保温中に「保温選択」キーを押すと、
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

●次の場合、「保温選択」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」のメニューで炊飯した場合
- 保温開始から12時間経過している場合
- 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

●工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

低め保温

特 長　・消費電力が少なく、省エネルギー
・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化（乾燥・変色）が少ない

保温 ● 低め ○ 高め　点灯

●24時間以上保温しないでください。
●炊き上がりから24時間経過すると、自動的に「高め保温」に切りかわります。
●季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

高め保温

特 長　・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

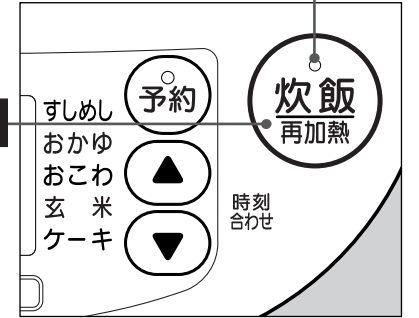
保温 ○ 低め ● 高め　点灯

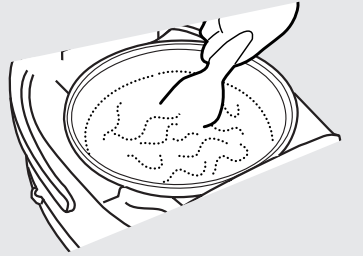
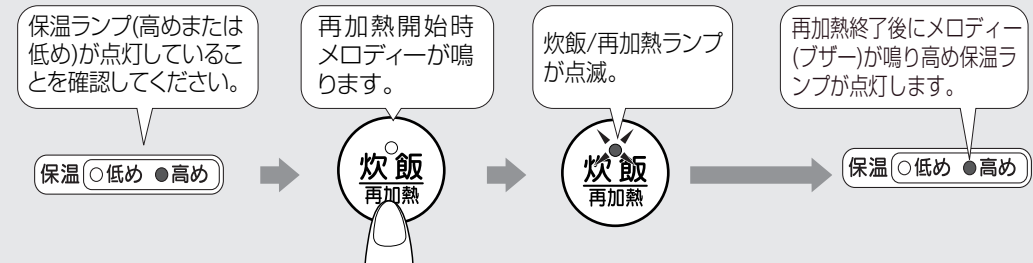
●「発芽玄米」・「分づき米（3分づき・5分づき・7分づき）」を保温する場合は「高め保温」にしてください。
（いやなにおいの発生をおさえます。）
●「高め保温」で保温した場合でも、長時間（12時間以上）保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。
●「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。

お知らせ
●「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると、次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●「ケーキ」メニューは保温できません。

あったか再加熱

保温中（低め保温・高め保温）に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので再加熱を利用すると食べごろの温度になります。

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

●ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
●少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯（約160g）当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

2 炊飯/再加熱 を押す

再加熱時間の目やす

低め保温	高め保温
約6～8分	約5～8分

保温ランプ(高めまたは低め)が点灯していることを確認してください。
保温 ○ 低め ● 高め

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り高め保温ランプが点灯します。
保温 ○ 低め ● 高め

●保温ランプ(高め・低め)が点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。
必ず保温ランプ(高め・低め)が点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

●底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき（お焦げや変色の原因） ・再加熱の繰り返し（お焦げや乾燥の原因） ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき（十分あたたまらない） ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき（お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因）

タイマー予約炊飯

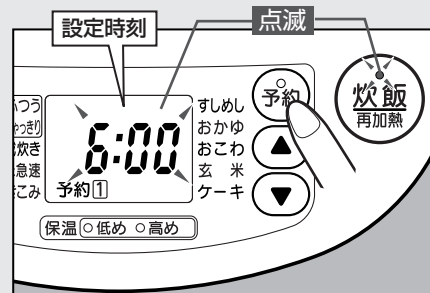
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.9

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6:00**、**「予約2」**は**18:00**に設定されています。

予約時刻を設定する

1 (予約)を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

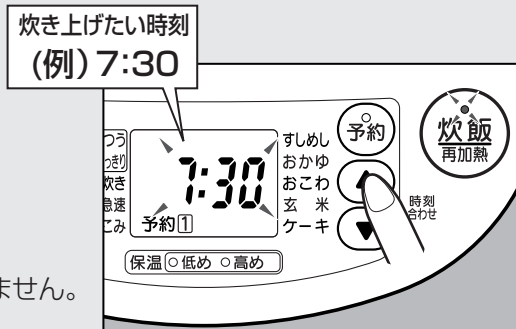
「予約1」に設定されている時刻表示・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

●もう一度押すと**「予約2」**に設定されている時刻を表示します。

2 (メニュー)を押して、メニューを選ぶ

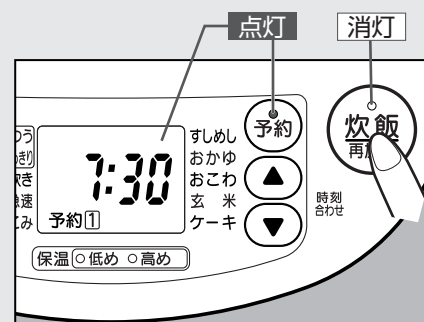
●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 (▲)または(▼)で、炊き上げたい時刻に合わせる

(▲)キー:10分単位で進む	(▼)キー:10分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4 (炊飯/再加熱)を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。

●**「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米 1.0Lサイズ	普通の米 1.8Lサイズ	無洗米 1.0Lサイズ	無洗米 1.8Lサイズ
白 米	ふつう	1時間5分〜13時間まで		1時間5分〜13時間まで	
白 米	しゃっきり	1時間〜13時間まで		1時間〜13時間まで	
熟成炊き		1時間20分〜13時間まで		1時間20分〜13時間まで	
すしめし		1時間5分〜13時間まで		1時間5分〜13時間まで	
おかゆ		1時間20分〜13時間まで		1時間20分〜13時間まで	
玄 米		1時間30分〜13時間まで		—	

ケーキの作り方

●生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。→P.22

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を *1* のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の間の空気を抜く

●空気を抜くときは、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、(メニュー) を押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で「時刻合わせ」キーの (▲) または (▼) を押すことで1.0Lサイズは1分～70分、1.8Lサイズは1分～90分まで調理時間を変更することができます。調理時間は「お料理ノート」をご参照ください。

サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1分～70分
1.8Lサイズ	65分	1分～90分

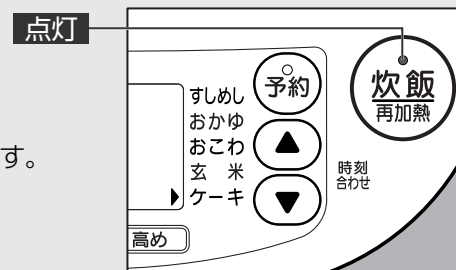
●無洗米選択中は「ケーキ」は選べません。

5 (炊飯 再加熱) を押す

点灯

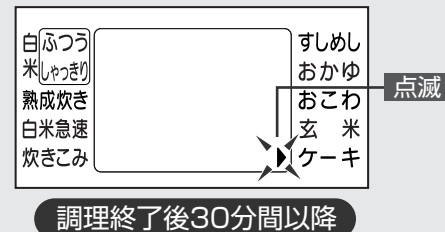
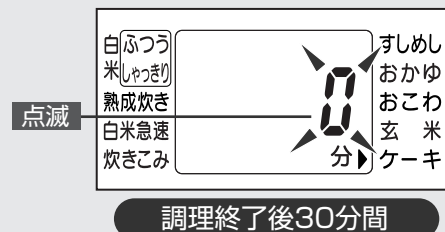
すしめし
おかゆ
おこわ
玄 米
ケーキ
予約
炊飯 再加熱
時刻 合わせ
高め

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴ります。
焼き上がりまでの残り時間を表示する

●調理中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの (▲) または (▼) を押してください。

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了 (とりけし) を押し、なべからケーキを取り出す

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順 *4* からもう一度操作し調理時間を追加してください。
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→ P.25
●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

調理終了後30分間

調理終了後30分間以降

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。●大さじ1＝ 15mL ●小さじ1＝ 5mL **白米・玄米・発芽玄米**→「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） **無洗米**→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL）

五目ご飯

メニュー：炊きこみ を選びます。

材料(4～5人分)
米……3カップ
鶏肉……50g
油あげ……1/2枚
にんじん……35g
こんにゃく……35g
ごぼう……35g
干ししいたけ（もどす）……2～3枚
A ｛薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1 1/2
　 塩……小さじ1/2
　 だしの素……小さじ1/2｝
干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

作り方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 (メニュー) キーを押して 炊きこみ を選び、続いて (炊飯/再加熱) キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ

メニュー：おかゆ を選びます。

①おかゆを炊く場合は、必ず おかゆ メニューを選んでください。
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆをつくる場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加えてください。
以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4～5人分)
米……1カップ
青菜類（春の七草※、なければその他の野菜類）……75g
塩……少々

作り方
1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3 (メニュー) キーを押して おかゆ を選び、続いて (炊飯/再加熱) キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。
または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ（カブ）・スズシロ（ダイコン）の7種

お料理ノート つづき

●スポンジケーキ・チーズケーキの掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ 設定時間:1.0Lサイズ45分、1.8Lサイズ65分　メニュー：ケーキを選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)……………	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)……	4個	6個
砂糖………………………………	100g	150g
バニラエッセンス…………………	少々	少々
A 牛乳…………………………	大さじ1	大さじ1 $^{1}/_{2}$
A バター………………………	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)…………	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)………………	適宜	適宜

作り方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
6 なべに5の生地を入れ、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
7 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)
8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

＊バリエーション:チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は1.0Lサイズで大さじ1 $^{1}/_{2}$、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ 設定時間:1.0Lサイズ70分、1.8Lサイズ90分　メニュー：ケーキを選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ……………………	200g	300g
砂糖………………………………	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)……………	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)……	3個	5個
薄力粉(ふるっておく)……………	30g	50g
生クリーム…………………………	50mL	60mL
レモン汁……………………………	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス…………………	少々	少々
溶かしバター………………………	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用)…………	適宜	適宜
バター(なべ塗り用)………………	適宜	適宜

作り方

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
7 なべに6の生地を入れ、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
8 メニュー キーを押して ケーキ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは70分、1.8Lサイズは90分です。)
9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

＊バリエーション:レーズンを加える場合は、レーズンをラム酒(適宜)で浸してやわらかくし、薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
●お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側
固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部
乾いた柔らかい布でふく

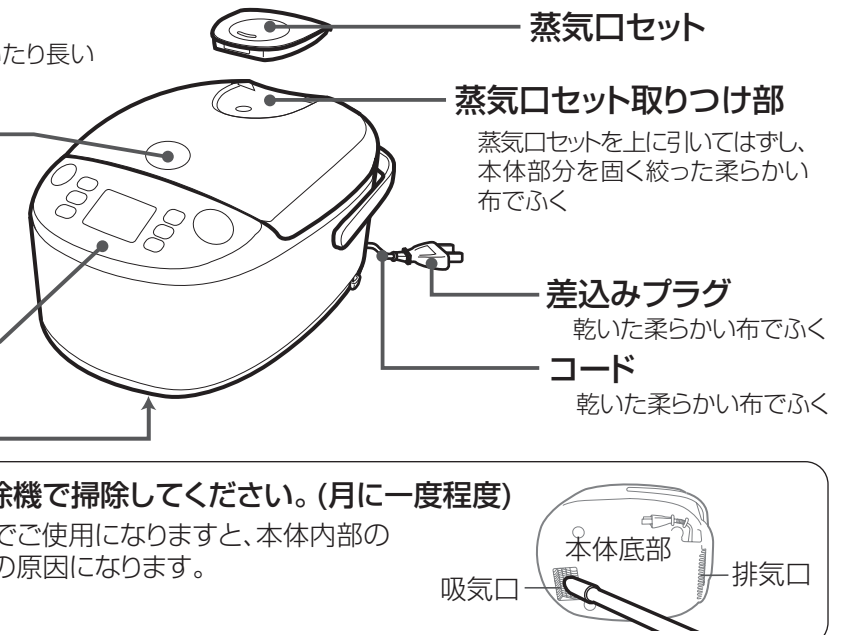
吸気口(本体底部)

蒸気口セット

蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ
乾いた柔らかい布でふく

コード
乾いた柔らかい布でふく

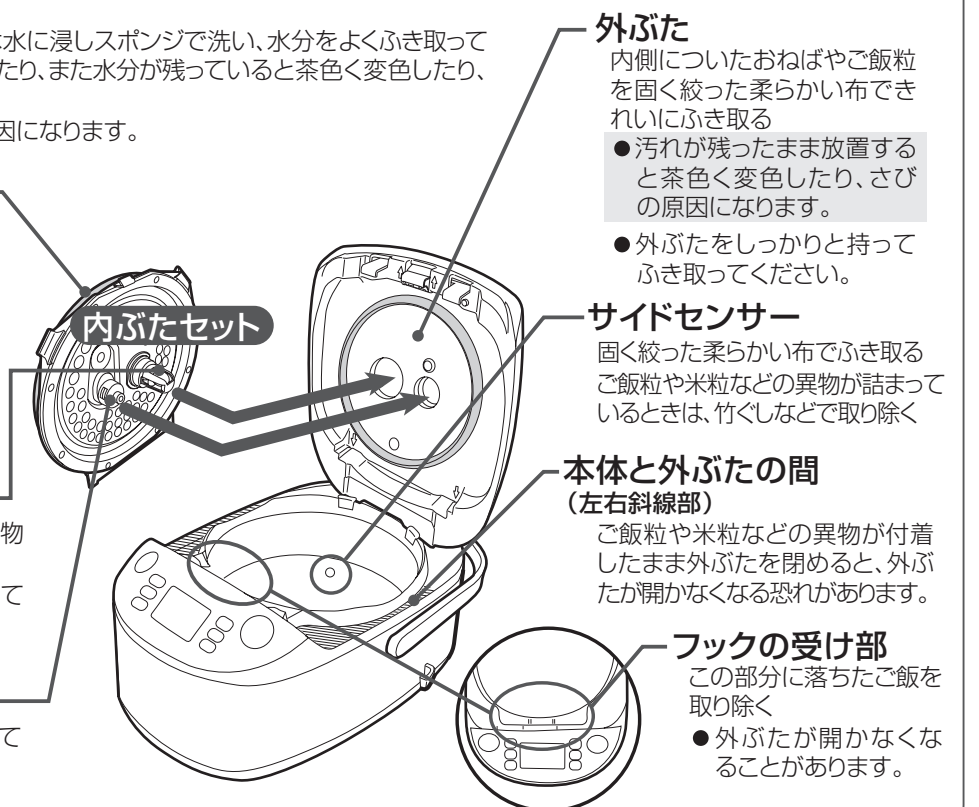
本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)
ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

内側のお手入れ

内ぶたセット
●内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

内ぶたパッキン
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

圧力調整装置
指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

安全弁
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたセット

外ぶた
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

サイドセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

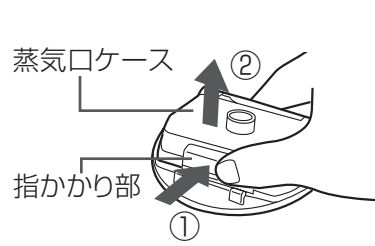
本体と外ぶたの間
(左右斜線部)
ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

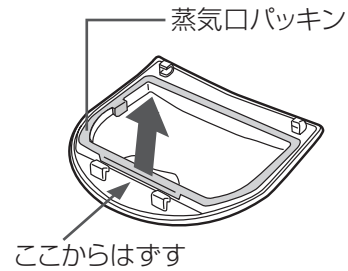
フックの受け部
この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

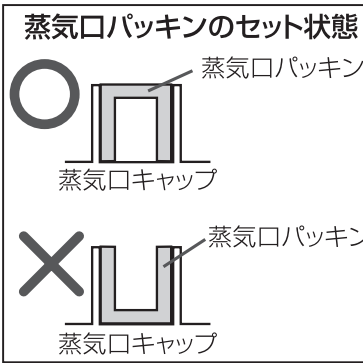
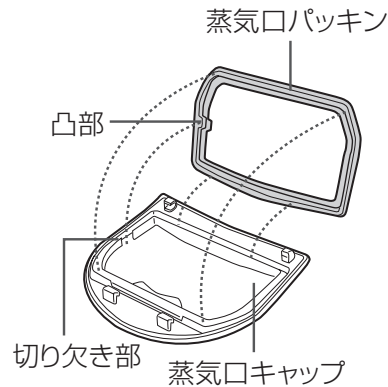
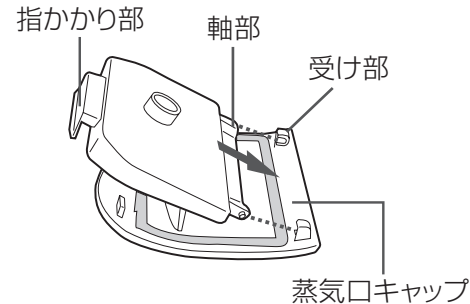
蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口ケース・蒸気口キャップ・蒸気口パッキンは水で流し洗いする

蒸気口セットの分解方法

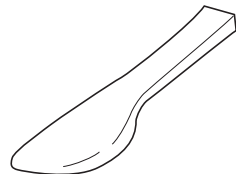
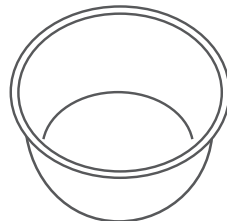
1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら（①）上方向に開く（②）

2. 蒸気口ケースを斜め上方向（③）にはずす

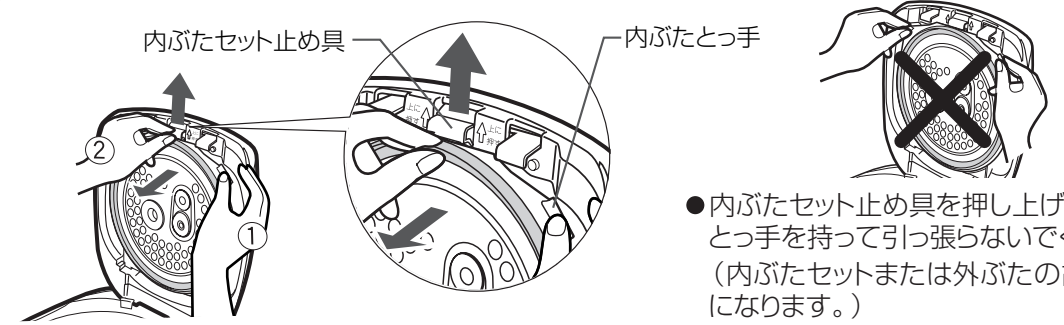
3. 蒸気口パッキンをはずす

蒸気口セットの組み立て方法

1. 蒸気口パッキンの凸部と蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける

2. 蒸気口キャップの受け部（2ヵ所）に蒸気口ケースの軸部（2ヵ所）を差し込み、指かかり部がカチッというまで確実に閉める

付属品・なべのお手入れ

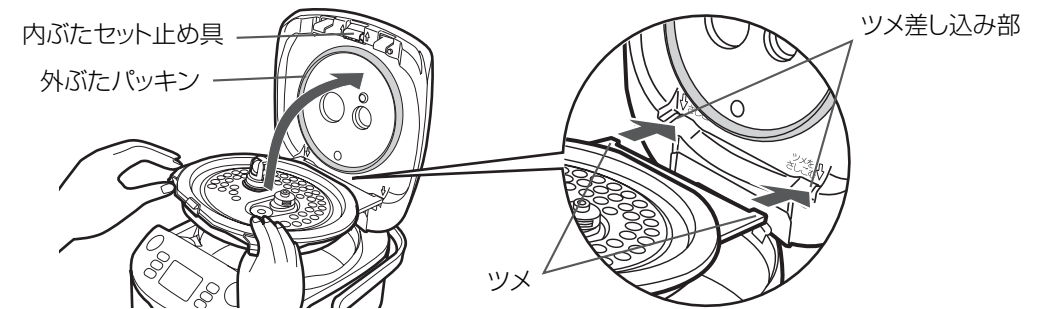
スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ　しゃもじ受け　計量カップ　なべ → P.5

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす

- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
  （内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯 再加熱）を押す
4. メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする　→　P.23

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
  （ホームページでのご購入はP.30参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C112-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C113-6B
な　べ（1.0Lサイズ）	B330-6B
な　べ（1.8Lサイズ）	B331-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄·産地·保存期間（新米·古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温·水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。**
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→P.14
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→P.29 ●なべが入っていますか?　**→なべを入れてください。** ●低め保温ランプ·高め保温ランプが点灯していませんか? **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。**
	炊飯·保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか? **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●安全弁…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? **→再度つけ直してください。**
	あったか再加熱ができない	●低め保温·高め保温を取り消していませんか?　→P.17

	症　状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けな** **「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。　→P.2** ●卵白の泡立てが不十分ではないですか? **→卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になりま** **卵白は角（つの）が立つ程度まで泡立ててください。** ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか?**→卵白が分離してしまうとケーキ** **やふくらまない原因になります。卵白は角（つの）が立つ程度までで十分です** ●材料の計量は正確に行っていますか? **→材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因に** ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ（練りすぎ）ていませんか? **→かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。** ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? **→具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。** ●ケーキの生地を入れすぎていませんか? **→お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼け** **なります。** ●作った生地をすぐに調理しましたか? **→生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地** **らすぐに調理してください。** ●なべに生地を入れたあと、底を「パンパン」と何度もたたくとふくらみが悪く 軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない** **ります。**
	ケーキが ふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調 ませんか? **→ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因に**
	ケーキが なべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? **→バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。（バタ** **の内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時** **れがよくなります。）** ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない** **ります。**
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意 さい。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因に** ●ケーキの調理時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼** **合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。　→P.20**

●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。

故障かなと思ったとき つづき

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 **→念入りになべを洗ってください。　→P.25** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 **→P.8** ●24時間以上の保温をしていませんか?
保温	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●「高め保温」を使う　**(ご飯のにおいの発生やべちゃつきを抑える効果があります。)** **→P.16**
保温	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか?　**→P.16** ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。** ●冷めたご飯を保温していませんか? **→なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。**
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか?　**→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。　→P.16**「お知らせ」参照
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか? **→時刻合わせをしないと予約を受けつけません。　→P.9**
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 **→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
その他	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 **→P.23**

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02　E07	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
エラー表示	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
エラー表示	H01　H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。)**
エラー表示	H04	●なべの入れ忘れです。　**→なべを確実に入れてください。**
エラー表示	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
エラー表示	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分〜10分) 点滅している間キーは受けつけません。
エラー表示	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。**

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル® **0570-011874**

市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ‥‥Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない
- ●その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名			NP-HV10	NP-HV18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	熟成炊き		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	白米急速		0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし		0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
		無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ		0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	おこわ		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
		無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	玄米		0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	発芽玄米		0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
	ケーキ		薄力粉 120g分	薄力粉 180g分
電源			交流 100V 50/60Hz	交流 100V 50/60Hz
消費電力			1230W	1350W
炊飯方式			圧力IH（誘導加熱）方式	
コードの長さ			1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）			幅25×奥行36×高さ20	幅27.5×奥行39.5×高さ23.5
質量			約4.7kg	約5.5kg
最大炊飯容量			1.0L	1.8L
区分名			B	D
蒸発水量			38.4g	62.0g
年間消費電力量			91.3kWh/年	139.8kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量			187Wh	257Wh
1時間当たりの保温時消費電力量			15.3Wh	19.3Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量			1.09Wh	1.09Wh
1時間当たりの待機時消費電力量			0.95Wh	0.95Wh

- ●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- ●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
- ●室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは620g、1.8Lは830g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米・ふつう」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- ●蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。